



Würzig-cremiger Fischeintopf

mit Sellerie, Lauch und Karotten



ca. 45min



3-4 Personen

Ein sättigender Eintopf ist genau das Richtige nach einem langen Tag - egal bei welcher Jahreszeit! Die bunte Mischung aus zartem Seehechtfilet, Sellerie, Lauch und Karotten wird mit Fischeintopf und Misopaste abgeschmeckt. Oregano bringt den extra Frischekick und Schlagsahne ist auch mit von der Partie. Mit diesem Eintopf holst du dir Behaglichkeit pur ins Haus. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 40ml Fischeauce ⁴
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Seehechtfilet ⁴
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 50g Misopaste ^{1,6}
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 470kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 26.4g, Eiweiß 28.1g



1. Gemüse schneiden

Den **Sellerie** jeweils vierteln, schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden.



4. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



2. Gemüse braten

Den **Sellerie**, die **Karotten** und den **Lauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-6Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



5. Fisch garen

Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** in ca. 3cm große Stücke schneiden und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz würzen. Die **Sahne** und die **½ der Lauchzwiebeln** in den **Eintopf** einrühren. Wenn der **Eintopf** wieder simmert, den **Fisch** zugeben und ca. 5Min. sanft köcheln, bis er gerade gar ist.



3. Eintopf kochen

2EL Mehl und den **getrockneten Oregano** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. 700ml Wasser und die **Fischeauce** hinzugeben und einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den **Eintopf** abgedeckt unter gelegentlichem Rühren 10-14Min. sanft köcheln lassen, bis der **Sellerie** gar ist.



6. Eintopf verfeinern

Den **Eintopf** vom Herd nehmen und mit 1EL Essig verfeinern. Die **Misopaste** in einer kleinen Schüssel mit etwas **Eintopf-Brühe** verrühren, dann in den **Eintopf** einrühren. Mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen, abschmecken und ggf. nachwürzen. Den **Eintopf** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem **Paprikapulver** und den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.